

21世紀新農政 2008

～食糧安保と食品安全が目玉

世界の食料事情において経験したことの無いほどの急激な変化を反映した、『21世紀新農政 2008』が発表された。「食料の未来を描く戦略会議」においては 世界の食料事情の深刻化 日本の食糧供給の脆弱化 食生活の乱れに起因する様々な問題を背景に、国内の農業資源の有効活用並びにフードチェーンにおけるより確りした食品安全を強調している。

国内の農業資源有効活用～米粉など

小麦の高騰を受け、米を粉にして小麦粉などの代用品として利用する米粉は、製粉技術の発展によりパン、めん、ケーキなど様々な食品に利用されるようになった。平成17年には3000トンであった需要は平成18年には6000トンと倍増した。新潟県産米を原料とした“米粉ロールパン”は既に幅広く知られているが、“米粉100%ケーキ”、“米粉細うどん”なども登場している。米は外周部が固く、粉にすると粗くなることから、小麦並の微粉末とすることは困難で、団子、饅頭などの需要に限定されていたが、渦巻き状のジェット気流を利用し、粒子同士を衝突させて超微粒子に粉砕する新たな製粉技術が開発されたことから

利用範囲が拡大した。米粉パンは、ごはん和小麦粉パンの中間の水分を含むことから、料理でも応用範囲が広く今後の料理技術の発展が楽しみだ。またパン用、麺用に適した新品種の開発なども期待され、米粉は農工商連携のニュービジネスとして成長する可能性が高い。(次ページへ続く)

2008新農政

～食の信頼確保～

食品表示特別Gメンの新設
 食品業界に対し、自主行動計画の策定や計画に基づく取り組みを要請

目標：平成22年までに7割以上の中小食品事業者において企業行動規範を策定

農業生産工程管理手法（GAP）や危害分析重要管理点（HACCP）手法の導入を推進し、生産から食卓までの食品の安全を確保

目標：平成23年度までにおおむね全ての主要産地（2000産地）においてGAPを導入
 目標：畜産分野において、平成25年度までにHACCP手法を全国的（5000農場）に導入



JGAP認証農場が淡路島で今夏にも誕生！










淡路島でKファーム（洲本市）に次ぐ JGAP 認証農場が今夏にも誕生しそうである。広本肥料㈱（南あわじ市）の顧客の栗原青果は、家族4人でレタス、たまねぎ、米を生産している。栗原氏は農業に夢を持ちつづける今年不惑の40歳。「特裁」に拘り、トモエ化学の吉田技師の指導で、減農薬・減化学肥料栽培をトモエ化学の「ピカソ特号」ときわ化研の「ベジプロ」で実践し、如何に美味しい玉葱、レタスを作るかに精力を注いできた。普段の営農指導は広本肥料㈱の営業担当服部氏、JGAPの導入指導は、JGAP指導員の小川鉄平氏である。今年2月から取り組み始め先月の事前審査では必須項目95%、重要項目の93%で、もう少しで達成する。今のところ6月下旬には審査を受ける予定である。栗原青果はただ美味しい農産物作りだけでなく、安全・安心を担保した農場管理で、競争力のある顧客に選ばれる確りした農業経営を実践している。これからは、彼らが高齢化し廃業していく農家の耕作地を継承し、又日本の農業を支えてくれる若き農業経営者になるであろう。今後の活躍を期待する。



(写真左より、広本肥料：小川氏・服部氏、事務局：山崎氏、栗原青果：栗原氏、当社：加藤、トモエ化学：吉田技師)

農水省の平成18年食品安全・安心モニターの結果では、9割以上の消費者が「食の安全」に不安を感じている。取り分け中国餃子事件以降は、100%国産原料を使った冷凍加工食品に対しても厳しい反応がある。今まで食品の安全検査は製品を出荷する直前に行う結果検査が主流であったが、全ての製品を個別に検査する事は物理的にもコスト的にも困難な事から、サルモネラ菌、残留農薬、異物などの危害物質を重点管理しながら、食品加工のすべての工程で衛生状態を管理するHACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)が普及し始めた。政府は昨年の食品不祥事の多くが不適切な食品表示であったことから食品表示Gメンを新たに設ける。加えて、中小規模の食品加工業者に対してもHACCP同様の厳しい衛生管理を求める一方、畜産業においてはHACCPの手法による農場管理を、又農業においてはGAPの手法による農場管理の普及を全面的に打ち出した。イオン、イトーヨーカ堂などの大手量販店は、自ら消費者の信頼を確保するためPB商品の開発加速を決定した事もあり、HACCP並びにGAPへの取組みは農業生産者にとっても極めて重要となる。

MACのソムリエが見た、家庭料理の食料自給率 (シュミレーション)

	和食	洋食	中華
朝食	 白米、味噌汁 玉子焼き 納豆 焼き海苔	 食パン コーヒー トマトサラダ オムレツ	 中華粥 青菜の炒め物
昼食	 天ぷらそば 味噌汁 漬物	 スパゲッティ ナポリタン ミックスサラダ 紅茶	 ラーメン 餃子
夕食	 白米、すまし汁 焼魚 肉じゃが 青菜ごま和え	 ロールパン コンソメスープ ステーキ温野菜添 ポテトサラダ	 チャーハン 中華スープ 酢豚
摂取カロリー / 食料自給率	約 1900kcal / 約 64%	約 2600kcal / 約 21%	約 2900kcal / 約 26%

最近また見直されつつある「一汁三菜」。それは、ごはん汁物と旬の食材を中心として作ったおかず3品(主菜1品、副菜2品)のバランスのとれた献立とされています。日本には「自分達にあった健康を維持するための知恵」がたくさんあります。しかし、最近では「食の欧米化」等によりその優れた健康法がだんだんと失われつつあるのが現状です。ミネラルをはじめとした栄養のバランスを考えず、「好きなものを、好きな時に、好きなだけ」食べ続けていると、将来的に身体に悪影響を及ぼす可能性があります。

栄養バランス以外に日本の食にはどんな問題があるのでしょうか。日本の食料自給率は年々減少し続けており、カロリーベースで39%まで下落しました。つまり、私達の食料の約6割は輸入品なのです。国内で自給可能なコメの消費が落ちる一方、畜産物や油脂の消費が増え、その餌となっている穀物や原料の大部分を輸入に頼っていることが、食料全体の自給率を低下させることとなっています。経済成長に伴い、ライフスタイルの変化等により食事の内容は、和食中心から洋食中心に多様に変化してきています。コメを中心とした和食、洋食・中華等の料理では使用される原料が異なり、その結果、上記のような食事内容の変化が食料自給率の低下につながっていると考えます。

健康維持のため、ごはんを中心に、肉や脂を使った料理はほどほどにし、野菜をたっぷり使ったバランスのよいからだにやさしい食事を心がけましょう。また、旬の食材は味がよく、栄養価に優れ、豊富に出回っているために安く入手しやすい利点もあります。地元でとれる食材を選び、地域の農業を応援するのもいいですね。(総務経理本部 宮崎/B&Fマイスター)

今週は夏の台風が接近にするにつれて冬の寒さが逆戻り。体調管理にはくれぐれもご注意を。

編集局長：小田原次洋 アシスタント：助川尚子